



STELLA DEL SUD  
VINI MEDITERRANEI DI QUALITÀ

# CAPILUNGO

Primitivo  
Puglia IGP

## PRESENTAZIONE

Primitivo Puglia IGP ottenuto da uve 100% Primitivo, interpretato in chiave elegante e contemporanea, dove la ricchezza varietale viene calibrata verso una beva più fresca e armonica.

La lunga macerazione sulle bucce esalta profondità cromatica e struttura, mentre la fermentazione a temperatura controllata e la successiva malolattica in acciaio preservano integrità aromatica e precisione espressiva.

L'affinamento in tonneaux contribuisce a scolpire un profilo equilibrato, levigando i tannini e arricchendo il corredo olfattivo.

Nel calice si presenta di un rosso rubino con riflessi vermigli.

Al naso emerge un bouquet intenso e avvolgente, dominato da frutti rossi maturi e confettura, arricchito da eleganti sfumature speziate e lievi accenni floreali e vegetali che donano dinamismo.

In bocca è morbido e rotondo, con una dolcezza percepita ben integrata, sostenuta da una buona freschezza acida e da una struttura alcolica importante ma equilibrata; i tannini sono presenti ma vellutati, conducendo a un finale persistente, armonico e pulito.



## UVAGGIO

➤ 100% Primitivo

## TERRITORIO

Il carattere di questo Primitivo nasce da una Puglia luminosa e ventosa, dove il sole intenso è mitigato dalle brezze marine che preservano freschezza e integrità aromatica; i suoli, spesso ricchi di componenti calcareo-argillose e ferro, imprimono al vino struttura, calore e una sottile impronta minerale che bilancia la naturale opulenza del vitigno.

## FERMENTAZIONE

Macerazione sulle bucce fino a 30 giorni; dopo la fermentazione (a temperatura controllata) il vino è posto in vasche di acciaio dove è sottoposto a fermentazione malolattica.

## AFFINAMENTO

Affinato in tonneaux.



TENUTE D'ITALIA  
Eccellenze Enologiche Italiane



STELLA DEL SUD  
VINI MEDITERRANEI DI QUALITÀ

# CAPILUNGO

Primitivo Puglia IGP

## CARATTERISTICHE

### COLORE E SFUMATURE

Rosso rubino con riflessi vermigli.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

### TAPPO

Neutrocork (Amorim)

### ABBINAMENTO CIBI

Ideale con carni rosse alla griglia, arrostiti succulenti, selvaggina e primi piatti strutturati; si esprime al meglio anche con formaggi stagionati e a media-lunga maturazione. Interessante l'abbinamento con preparazioni a base di salse ricche e leggermente speziate, dove la morbidezza del vino bilancia le componenti sapide e aromatiche del piatto.

Si presta inoltre a piatti della tradizione mediterranea con cotture lente, come brasati e ragù importanti, valorizzando la profondità gustativa senza sovrastarla.

## ANALISI

ACIDITA': 5,75 gr/lit

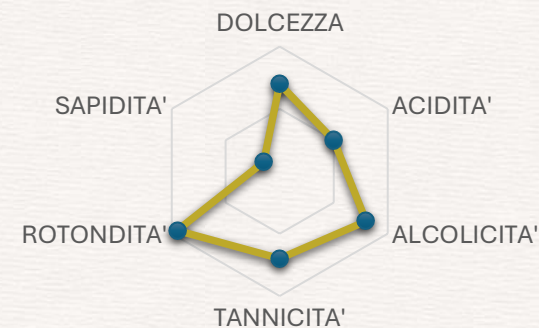
PH : 3,55

RESIDUO ZUCCHERINO : 9,80 gr./lit.

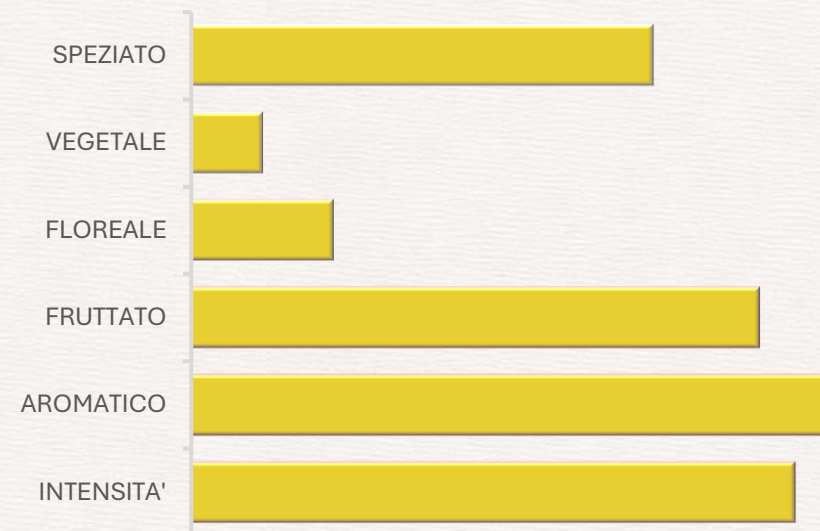
GRADAZIONE ALCOLICA : 15% vol.



## NOTE GUSTATIVE



## NOTE OLFATTIVE



TENUTE D'ITALIA  
Eccellenze Enologiche Italiane

# CAPILUNGO

Primitivo Puglia IGP

## PACKAGING

### CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

0,75 lt. (Ancienne 2 - Saverglass) - 1302 g

### SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE

105 / 630

### DIMENSIONI DELLA SCATOLA

Base 25 x 17 cm - altezza 31 cm

### PESO LORDO DELLA SCATOLA

8,14 Kg

### DIMENSIONI DEL PALLET

Base 80 x 120 - altezza 170,5 cm

### PESO LORDO DEL PALLET

875 Kg

### CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125521623

### CODICE EAN SCATOLA

8034125525003



## PREMI

### ANNUARIO "MIGLIORI VINI ITALIANI"

✓ 2025 - 94 points

### BERLIN WINE TROPHY

✓ 2024 - GOLD MEDAL

### AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

✓ 2024 - GOLD MEDAL

✓ 2025 - SILVER MEDAL